REVUE DE VITICULTURE

L'INDUSTRIE DES PEPINS DE RAISINS (1)

La pratique du triage des pépins va être conduite ainsi dans les diverses installations qui vont se créer.

1° *Usines possédant tout le marc sur place :*

a) Si l'on ne travaille que du marc de vendanges non égrappées : installation d'un égrappoir, d'un pressoir continu et d'un trieur.

b) Si l'on doit traiter des marcs de vendanges égrappées : installation d'un pressoir continu et d'un trieur.

2° *Usines d'épuisement traitant les marcs de plusieurs distilleries ou caves coopératives :*

a) Passage du marc égrappé et non égrappé dans une presse continue et dans un trieur. Nous faisons remarquer que dans le cas de marcs non égrappés, soumis directement au pressoir, la puissance de travail de celui-ci doit être d'un tiers plus élevé, car il faut tenir compte du pourcentage de grappes à évacuer (33 à 34 %).

Dans ce cas, le trieur et le pressoir doivent pouvoir se déplacer facilement, d'ailleurs sur de courtes distances ; le premier doit être muni d'un moteur devant servir à son fonctionnement et à celui du trieur.

Nous conseillons toujours le travail de jour seulement, pour le triage des pépins ; il faut donc en 8 heures traiter suffisamment de marcs, pour que les pépins produits forment, après leur passage au séchoir, une masse suffisante pour le travail de l'usine ; soit 2.500 k. pour le cas étudié.

Avec un trieur recevant le marc provenant d'un pressoir continu, nos rendements n'ont jamais été inférieurs à 21-22 % de pépins très propres, ne contenant plus d'impuretés ; comptons 20 % seulement.

20.000 k. de marcs laisseront donc 4.000 k. de pépins à 50 % d'humidité et qui se réduiront à 2.600 k. environ, après avoir perdu par leur passage au séchoir 35 % d'eau.

Notre pressoir et notre trieur devront donc traiter 20.000 k. de marcs en 8 heures, soit 2.500 k. à l'heure ; c'est chose réalisée aujourd'hui.

C'est le pressoir continu à vis qu'il faut utiliser, car ici c'est l'aile rota-

(1) Voir *Revue*, n° 1679, page 157.

trice de l'arbre central qui, par son mouvement giratoire, contribue à libérer les pépins des pulpes, en réduisant celles-ci en poussières très fines.

Ces pressoirs sont connus de tous les viticulteurs et leur description serait superflue.

Pour les trieurs, disons seulement que leur mécanisme est triple et qu'ils soumettent les marcs pressés, égrappés ou non, à 3 opérations bien distinctes ; ils se composent :

De cribles cylindriques ou horizontaux munis de mouvements rotatifs ou vibratoires qui séparent les marcs en 3 parties : grappes, pulpes et pépins.

Ces derniers sont dirigés ensuite sur des brosses métalliques qui les débarrassent des impuretés qui les souillent ; ces impuretés ainsi que les pépins avortés, vides (environ 1 à 2 k. par 100 k. de marcs), sont aspirés par un ventilateur et se joignent aux débris de pulpes.

A ce moment, nos sous-produits sont bien divisés en 3 parties, savoir :

a) Marcs de vendanges non égrappées :

Grappes	33-34 %
Pulpes (terreau)	40-45 %
Pépins	20-22 %

b) Marcs de vendanges égrappées :

Débris de grappes	5-10 %
Pulpes (terreau)	60-65 %
Pépins	30-32 %

L'action mécanique à laquelle nous soumettons nos marcs a pour effet de produire un terreau de marcs, dont le degré d'assimilation n'est plus comparable à celui du marc brut.

Dans celui-ci, les grappes et les pépins nuisent à la valeur nutritive de la masse, en les supprimant, en réduisant les pulpes en poussière impalpable, on constitue un engrais dont la richesse moyenne est la suivante :

Azote	2 à 2,5 %
Acide phosphorique	0,15 à 0,20 %
Potasse	0,50 à 0,60 %

Il y aurait lieu de relever dans ces matières la richesse en acide phosphorique, par l'addition de phosphates naturels ou de scories de déphosphoration; ces matières, et par la chaux qu'elles contiennent, neutraliseraient l'acidité de ces terreaux de marcs ; leur valeur en serait augmentée.

L'épuisement des pépins

Principe du procédé

En présence d'une matière contenant de l'huile, le dissolvant absorbe le corps gras ; cette absorption est d'autant plus rapide que la température du milieu est élevée et la matière peu hydratée.

Le mélange est ensuite conduit dans un appareil où grâce à une tempéra-

ture élevée, le dissolvant qui bout à 87° distille et passe dans le réfrigérant avec la vapeur d'eau provenant de la matière à épuiser (si celle-ci est hydratée) ; la séparation du dissolvant, de l'huile, est d'autant plus rapide que la vapeur d'eau est en faible quantité, c'est-à-dire que la matière à épuiser est plus sèche.

Donc nous faisons une première remarque et c'est la suivante : « Si le dissolvant épuise les corps gras même humides, l'opération est d'autant plus rapide que l'humidité de la matière à épuiser est faible. »

Celle des pépins sortant des séchoirs n'est pas supérieure à 15-18 % ; à ce degré d'humidité, l'épuisement est toujours facile.

Lorsque le pépin est épuisé, on doit le débarrasser du dissolvant qu'il retient (environ 500 à 540 k. par 1.000 k. de pépins écrasés), afin de réduire au minimum les pertes de celui-ci.

L'opération comprend donc 2 périodes : 1° l'épuisement des pépins écrasés ; 2° la récupération du dissolvant qui imprègne le tourteau de pépins.

La durée de ces 2 périodes varie avec la masse de matières soumises chaque fois au traitement ; elle n'est pas supérieure à 10-12 heures pour 1.200 k. de pépins ; on peut donc en traitant 2.400-2.500 k. de pépins en 24 heures, faire 2 opérations par jour et construire des appareils qui suffiront pour traiter 1.200 kilogs de matières seulement à la fois.

Description d'une usine d'épuisement

Pratique des opérations.

Lorsque les pépins sont évacués du trieur, ils sont conduits aux séchoirs.

Le but de ceux-ci est de réduire le degré d'humidité de la matière à traiter, car si à 15 % d'humidité, l'épuisement d'un corps est relativement facile, il devient plus difficile lorsque son humidité est plus considérable.

A la Catalane, à Lézignan, à Montpellier, il y a 36 m. de séchoirs en 4 tronçons de 9 m.; ces séchoirs sont suffisants pour ramener 6.500 k. de pépins contenant 45-50 % d'eau à 15-18 % et les réduire à 4.500 k.; si l'on préfère à faire évacuer, en 24 heures, 2.000 k.d'eau.

Pour l'installation envisagée dans cette étude, environ 20 m. de séchoirs seraient nécessaires ; il faudrait les placer contre un mur, en 2 ou 3 tronçons et disposer entre eux un trommel qui ferait évacuer les poussières qui pourraient encore souiller les pépins. (Voir fig. 5.483.)

Ces séchoirs sont formés par deux enveloppes en tôle, demi-cylindriques, entre lesquelles circule de la vapeur d'eau. A la partie intérieure, un arbre muni de vis sans fin en cornière fait diriger dans le sens que l'on désire la matière à sécher.

D'un côté, un élévateur conduit les pépins entiers au séchoir supérieur, de l'autre côté, les pépins secs tombent dans l'aplatisseur ; les pépins écrasés sont alors conduits par un deuxième élévateur dans la trémie de l'extracteur.

Cette trémie peut recevoir 1.200 k. de pépins écrasés, soit la charge d'un extracteur ; elle se remplit donc deux fois par 24 heures.

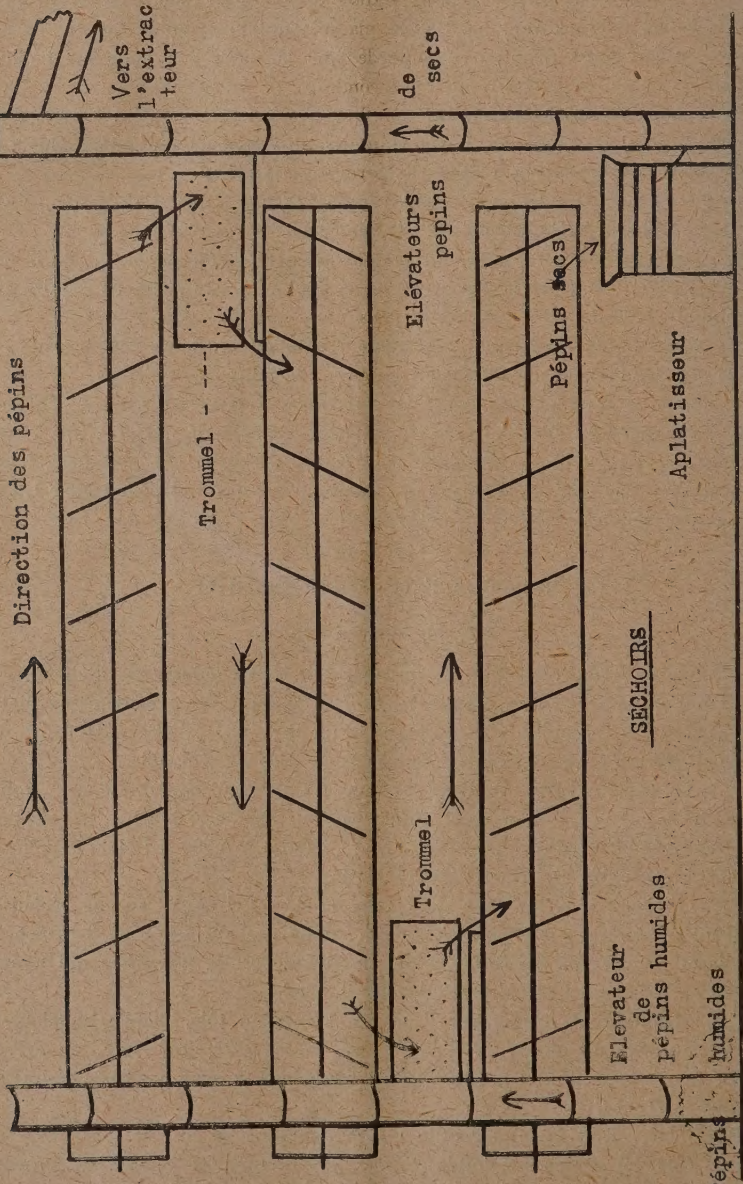

FIG. 5.483. — Passage préalable des pépins dans les séchoirs et l'aplatisseur.

L'extracteur est constitué par un cylindre en tôle d'acier comprenant, à la partie inférieure, au-dessous de l'ouverture de vidange, une plaque percée, que l'on recouvre d'une toile grossière maintenue sur les bords par un cercle en fer, afin d'empêcher les fragments de pépins de venir entre les tiges des serpentins ou à l'ouverture de certains conduits. (Voir fig. 5.484.)

Il communique avec la chaudière par 2 tubes de vapeur, l'un plein formant serpentin, destiné à chauffer le dissolvant, l'autre (tube ou simplement ouverture dans l'extracteur) percé de trous, permettant au moment voulu de mettre la vapeur sous pression en contact direct avec la masse à épuiser.

Il communique aussi avec le distillateur et le réfrigérant.

Lorsque l'extracteur est plein de pépins écrasés, on ferme l'ouverture de remplissage; on ferme les robinets 8 de vidange, 7 de vapeur libre et 4 de communication avec le réfrigérant, mais on ouvre le robinet 1 et on fait actionner la pompe à dissolvant ; on ouvre aussi le robinet de vapeur de chauffe 6 et le robinet 3, de communication avec le distillateur.

Le dissolvant traverse, à une température de 60 à 70°, la matière à épuiser et, la pompe continuant à fonctionner, il passe chargé d'huile par le robinet 3 dans le distillateur.

Le volume de celui-ci est deux fois moindre que l'extracteur.

Il possède un tube de chauffe formant serpentin de très grande dimension, et il se trouve en relations avec la chaudière par le robinet 5 ; celui-ci est ouvert aussi, afin de porter la température du mélange : trichlorure d'éthylène-huile-vapeur d'eau à un degré se rapprochant autant que possible de 100°.

Le liquide pénétrant dans le distillateur s'élève aussi dans le tube à niveau et la pompe est arrêtée lorsque les liquides arrivent au quart environ de la hauteur de ce récipient.

Il faut en effet éviter une montée trop rapide du mélange : trichlorure-huile-vapeur d'eau dans le distillateur, car les liquides formant des mousses, et cela d'autant plus que la matière est hydratée, il y aurait à craindre que l'huile soit entraînée dans le réfrigérant et ensuite dans le bac à dissolvant. Ce fait ne serait pas bien grave, mais il vaut mieux éviter cet ennui, afin que le dissolvant logé en bac soit toujours pur.

Sous l'influence d'une température élevée, le dissolvant qui se transforme en vapeurs à 87° distille rapidement et, dès que l'on voit, grâce au tube à niveau, que la couche des liquides devient faible dans le distillateur, on met la pompe en marche pour faire monter du solvant neuf dans l'extracteur et faire écouler celui chargé d'huile dans le distillateur. Ce lavage et cette distillation durent de 4 à 5 heures; on s'aperçoit que le dissolvant ne contient plus d'huile, c'est-à-dire que la matière est épuisée, lorsqu'une goutte de liquide, recueillie au robinet de prise de liquide, sur un papier à cigarette, ne fait plus tache d'huile ; la pratique est vite acquise à ce sujet.

A ce moment, on ferme le robinet 3, on ouvre le robinet 8 et on débarrasse l'extracteur de tout liquide ; celui-ci ne contient plus de matières grasses et il rejoint son bac d'origine.

Le robinet 7 étant alors ouvert, le numéro 4 aussi, la vapeur sous pression

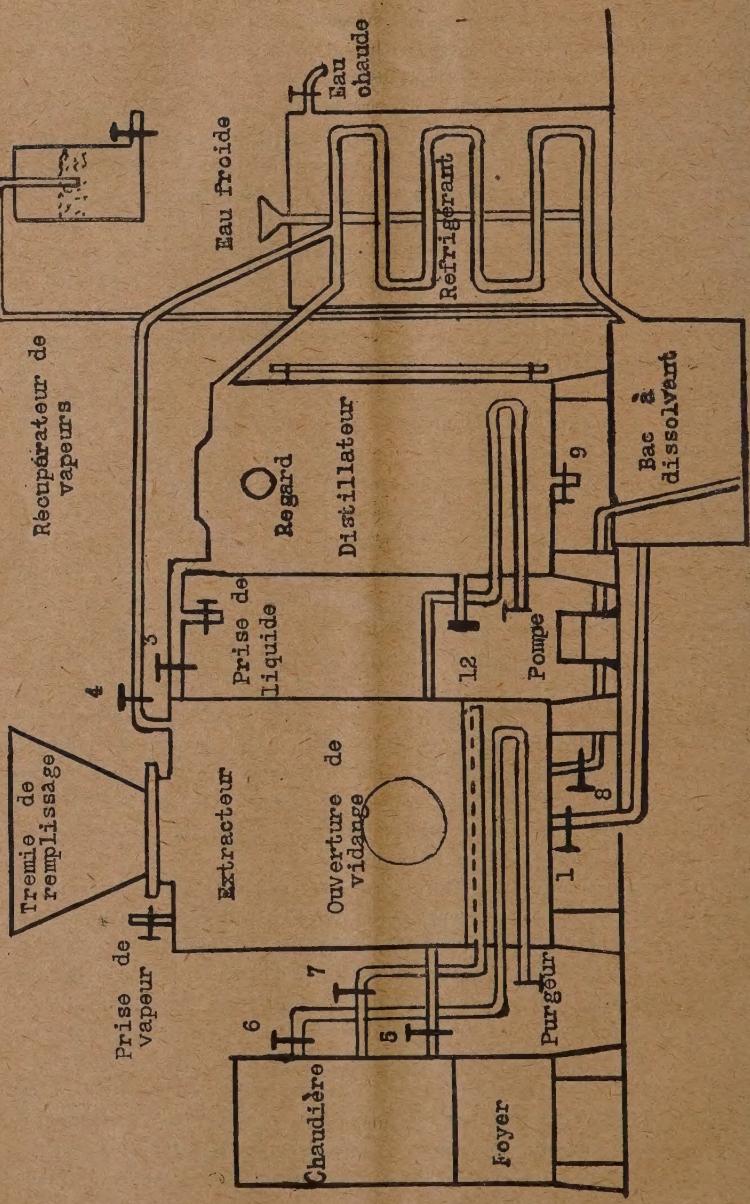

Fig. 3.484. — Passage des pépins séchés et aplatis dans l'extracteur. — Distillateur et réfrigérant.

pénètre dans la masse des pépins épuisés, elle entraîne celles de trichloréthylène et ce mélange de vapeurs passe dans le réfrigérant.

Ces vapeurs viennent se condenser comme celles qui sortent du distillateur dans le réfrigérant et le mélange : trichlorure d'éthylène et eau vient dans le bac à dissolvant, mais l'eau étant moins dense (1 contre 1,47), reste à la surface ; lorsqu'il y a trop plein, elle est évacuée par un caniveau.

Le passage de la vapeur dans les pépins est nécessaire pendant 3 à 4 heures, pour faire disparaître toute trace de dissolvant ; on le reconnaît en ouvrant le robinet de prise de vapeur, disposé au-dessus de l'extracteur ; à l'odeur, et l'on ne s'y trompe pas, on se rend compte facilement que la vapeur d'eau ne contient plus de traces de dissolvant.

A ce moment, on ferme les robinets 6 et 7, on ouvre l'ouverture de vidange et on retire les pépins épuisés.

Nous mettons ordinairement 12 heures pour remplir un extracteur, épuiser les pépins, les débarrasser des traces de dissolvant et vider l'appareil. A ce moment, on recommence l'opération.

La simplicité de l'opération est telle que les plus routiniers ont vite appris comment il faut opérer ; c'est en définitive une question d'ouverture et de fermeture de robinets, après toutefois que les essais de mise en marche ont indiqué approximativement quelle doit être la durée du lavage des pépins avec le dissolvant, et le temps nécessaire pour enlever toutes traces de trichloréthylène dans la matière épuisée.

Toute installation est défectueuse, si la matière n'est pas épuisée jusqu'à concurrence de 1 k. d'huile restant par 100 k. de pépins tout venants, tels qu'ils sortent des marcs à 50 % d'humidité et si les pertes de dissolvant sont supérieures à 0 k. 5, 0 k. 6 par 100 k. de matières traitées. En général, on ne perd pas plus de 4 k. de dissolvant par 100 k. d'huile produite et on ne laisse pas plus de 0 k. 6 à 0 k. 8 d'huile dans les pépins.

La distillation ou mieux la séparation du dissolvant de l'huile se poursuit continuellement dans le distillateur, même au cours des chargements et déchargements de l'extracteur ; l'on peut soutirer l'huile, lorsque le niveau du liquide reste constant dans le tube à niveau et lorsqu'une goutte d'huile tirée du distillateur ne dégage pas l'odeur caractéristique du trichloréthylène.

L'huile est soutirée au moyen du robinet 9.

Lorsque les matières traitées sont trop hydratées, avons-nous déjà dit, il se forme une mousse très abondante dans le distillateur et, comme il se pourrait que celle-ci menace de pénétrer dans le tube du réfrigérant et y entraîne de l'huile, il convient de faire tomber ces écumes dès qu'elles arrivent au niveau du regard de ce récipient ; à cet effet, on ouvre le robinet 12 de prise directe de vapeur, et celle-ci arrivant au milieu de la masse en ébullition, ramène les liquides à leur hauteur normale.

Tous les dispositifs en fonction ont sur leurs tubes de circulation de solvant et de vapeur des soupapes de sûreté ; celles-ci ne peuvent entrer en fonction que si, par oubli ou négligence, on avait oublié d'ouvrir les robinets de circulation lors du passage des liquides.

Enfin, pour éviter les déperditions de vapeurs non condensées de dissolvant, un récupérateur de vapeurs est adjoint aux installations d'épuisement en fonction; celui-ci comprend un bassin plein d'huile où plonge un tube qui prend naissance à la base du réfrigérant ; les vapeurs de solvant non liquifiées montent dans ce tube et viennent s'absorber dans l'huile ; celle-ci est repassée dans le distillateur lorsque à l'odeur on sent qu'elle contient une certaine quantité de trichlorure d'éthylène. L'utilité de ce récupérateur est contestable dans un dispositif bien aménagé, mais il ne faut pas oublier que ces appareils sont manœuvrés par des ruraux et que toute mesure propre à assurer leur bon fonctionnement ne doit pas être négligée.

Le réfrigérant est commun à l'extracteur et au distillateur ; c'est lui qui, dans certains milieux, là où l'eau fait défaut (Afrique du Nord par exemple), nous occasionne le plus d'ennuis ; mais en recueillant l'eau chaude dans des bassins où elle peut se refroidir rapidement, on peut avoir en réserve une quantité d'eau renouvelable pour le service du réfrigérant.

Celle qui sort du bac à dissolvant doit être évacuée, car elle contient certains principes nocifs pour les métaux.

6° Coût d'une petite installation d'épuisement ; les dépenses journalières qu'elle entraîne ; le bénéfice que l'épuisement des pépins peut procurer.

Une installation pour traiter 2.400 à 2.500 k. de pépins par 24 heures revient, matériel complet logé dans un local de 8 m. sur 10 et de 4 m. de hauteur, à 150.000 francs environ.

Elle nécessite les dépenses suivantes :

Amortissement en 10 ans	Fr.	15.000 »
Intérêts moyens par an (9.000 fr. la première année, 0 la dernière)		4.500 »
Total	Fr.	19.500 »

Mettons en chiffres ronds 20.000 francs.

Dépenses journalières que nous subissons dans nos installations :

Personnel 10 hommes à 25 fr. par jour	Fr.	250 »
Charbon 1.200 k. à 120 fr.		140 »
Usure de dissolvant 15 k. à 4 fr.		60 »
Imprévus, réparations, éclairage, eau, etc.		100 »
Total	Fr.	500 »

Nous comptons le dissolvant 4 fr. le kilo, malgré qu'il ne nous coûte que 3 francs, afin de tenir compte de l'intérêt du capital avancé au début pour se procurer un stock important de ce produit ; il est préférable d'agir ainsi plutôt que de faire intervenir cette dépense totale dans un amortissement, chose peu logique pour une matière qui s'use un peu tous les jours.

Pour le travail de 200.000 k. de pépins provenant de 1.500.000 k. de marcs, il faudra environ 85 jours et les dépenses annuelles occasionnées par les travaux d'épuisement seront donc de 550 × 85, soit 46.750 francs, soit avec les 20.000 fr. à amortir par an, une dépense totale de 66.750 francs.

Pour éviter toute critique, exagérons ces dépenses encore et supposons

qu'elles arrivent à 70.000 francs par an, tout au moins les premières années.

Recettes :

Huile obtenue sur 100 k. de pépins, 12 k. 500 (minimum) ; sur 200.000 k. de pépins, nous en obtiendrons donc 25.000 k.

Actuellement, nos huiles sont cotées 400 fr. les 100 k. prises aux usines et à ce prix, elles sont retirées au fur et à mesure de leur production, mais pour être au-dessous de la vérité, nous ne les coterons qu'à 300 francs dans ce travail.

A 300 fr. les 100 k., nos produits donneront un revenu de 75.000 francs.

A ce revenu, il faut ajouter celui provenant de la vente des terreaux de marcs et des tourteaux de pépins, soit la vente de 800.000 k. d'engrais.

Ils sont vendus à l'heure actuelle à 3 fr. l'unité azote, soit 6-7 fr. les 100 k. ; nous ne les coterons qu'à 5 francs, toujours pour rester en dessous de la vérité pour les recettes.

Ces engrais nous produiront encore une recette de 40.000 francs.

Le total recettes : huile (75.000 fr.) et engrais (40.000 fr.) nous donnera un total de 115.000 francs.

Dans le cas considéré, le bénéfice sera donc de 115.000—70.000, soit 45.000 francs.

Nos organisations existantes arrivent toutes à des résultats supérieurs à ceux que nous indiquons.

En supposant que les huiles baissent à 150 fr. les 100 k. (soit 250 fr. les 100 k. pour les meilleures huiles d'olives, ce que nous ne verrons jamais), nos revenus s'élèveraient encore à 77.000 fr. contre 70.000 fr. de dépenses ; ceci simplement pour montrer que les risques dans cette industrie sont nuls, car si les cours des huiles baissaient, le coût du matériel, des journées d'ouvriers, etc., suivrait la même voie.

7° *Importance de l'industrie des pépins de raisins pour la viticulture française :*

La France produit environ 70.000.000 hect. de vins ; l'Algérie bientôt 15.000.000 h., soit un total de 85.000.000 h.

Cette quantité de vins représente : 1.275.000.000 k. de marcs (à 15 k. minimum par hectolitre).

Il ne faut pas songer à industrialiser tous ces marcs, mais on peut prévoir que toutes les vendanges réunies par les caves coopératives ou par les grands propriétaires, tous les marcs travaillés par les distilleries coopératives ou particulières, pourront recevoir une utilisation.

Dans la région du Midi : Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Var, c'est-à-dire là où les coopératives engloberont sous peu toute la production, on a récolté cette année : 33.000.000 h. de vin ; en Algérie, 12.000.000 h., soit un total, en 1925, de 45.000.000 h. et, sur cette quantité, il n'est pas exagéré de dire que la moitié des marcs produits peut recevoir un emploi industriel.

Soit donc 20.000.000 h. de vins, dont les marcs pourraient être industrialisés.

Marcs produits par 20.000.000 h. de vins : 300.000.000 k. à raison de 15 k. par hectolitre.

Après traitement, ces marcs se décomposeraient ainsi :

Grappes, environ 1/3 de la masse, soit..... k.	100.000.000	
Terreau de pulpes : 42-45 %, soit.....	135.000.000	
		300.000.000
Pépins : 21-22 %, soit.....	63.000.000	
Débris (pédicelles, graines vides, déchets divers)...	2.000.000	
Pépins bons à traiter après passage dans les séchoirs : environ....		42.000.000
Huile obtenue (minimum 12 k. 5 par 100 k. de pépins).....		5.250.000

Les pépins laisseraient après épuisement plus de 35.000.000 k. de tourteaux.

En définitive, l'industrie des pépins pourrait nous procurer : 5.250.000 k. d'huile et plus de 160.000.000 k. d'engrais rendus facilement assimilables par nos opérations de triage et trituration des marcs.

L'industrie des pépins à ce jour

Coopératives ou organisations qui traitent des marcs	*Stocks de marcs traités*
Coopérative de distillation de Perpignan..... k.	5.500.000
Coopérative de distillation de Lézignan.....	3.000.000
Société de rectification de Montpellier.....	2.500.000
Coopérative viticole de Boufarik (Algérie).....	3.500.000
Coopérative la Grappe de Montpellier.....	2.500.000
Total..... k.	17.000.000

Mais en plus, presque toutes les usines d'épuisement industrielles se mettent aujourd'hui au traitement des pépins qu'elles peuvent trouver dans leur rayon d'action ; elles se livrent à l'achat de pépins, comme elles le font pour nos grignons d'olives et, le jour où nos coopératives et les viticulteurs voudront tirer parti de leurs pépins, ils trouveront des acheteurs.

En plus des usines mentionnées ci-dessus, il s'organise des installations dans les milieux suivants :

Coopératives qui vont créer des huileries	*Stocks de matières qui seront traités*
Coopérative de distillerie de La Crau (Var)..... k.	2.500.000
Coopérative de distillerie d'Aix-en-Provence.....	2.500.000
Coopérative de distillerie de Clermont-l'Hérault.....	2.500.000
Fédération des caves coopératives du Vaucluse.....	2.500.000
Coopératives de distillerie de l'Aude.....	2.000.000
Coopérative de Rouiba (Algérie).....	3.000.000
Total..... k.	15.000.000

Un stock de marcs minimum de 30.000.000 k. de la récolte 1926 sera donc traité en 1927, et il pourra nous donner plus de 500.000 k. d'huile et laisser à la culture environ 12.000.000 k. de terreau-engrais et 3.500.000 k. de tourteaux de pépins déshuilés, soit 15.000.000 k. d'engrais d'une valeur incontestablement supérieure à celle de tous les marcs bruts, qui faute d'emploi facile et possible auraient été ordinairement détruits par le feu, dans toutes les coopératives et chez tous les distillateurs.

En terminant, nous ajouterons que la volumineuse correspondance échangée avec les viticulteurs et les organisations viticoles de toutes les régions vignobles de la France et de l'Afrique du Nord, nous donne le ferme espoir que l'industrie des pépins de raisins va prendre un essor plus rapide que nous le supposions, et permettre à la viticulture de tirer parti de sous-produits qu'elle perdait depuis trop longtemps.

J. Bonnet,
Directeur du Service de l'Oléiculture à Marseille.

ACTUALITÉS

Les vins du Languedoc à l'honneur (C. Villemain). — Situation du vignoble du Midi (A. Cairel). — Les pluies en septembre (A. Cairel). — Foires commerciales de l'Ouest, à Nantes. — Marine nationale : adjudication à Rochefort. — Semaine internationale de motoculture d'automne 1926. — Bibliographie.

Les vins du Languedoc à l'honneur

A propos de la nouvelle caravane organisée en Bourgogne par M. Carme, l'actif et distingué Président de l'Union des Sommeliers des Restaurants de Paris, notre rédacteur en chef a écrit dans la *Revue* du 25 août dernier une relation de la tournée des dits sommeliers en Bourgogne, Beaujolais, Mâconnais, Bresse et Savoie. Avec raison, il fait ressortir que ces excursions vinicoles, faites par des hommes de l'art, constituent la meilleure propagande, en faveur de nos crus nationaux.

MM. les sommeliers se sont rendus cette année auprès des grands seigneurs de Bourgogne, dont les vins ont une réputation mondiale, de vieille souche. Ils avaient recommencé l'année dernière leurs voyages d'études estivales par le Languedoc, cette vieille province, qui a également ses beaux quartiers de noblesse et où la culture de la vigne remonte à l'époque des Romains, dont les crus ont eu également une belle renommée, mais que, depuis quelques années, le rendement intensif des vignobles et le wagon-réservoir avaient fait tomber dans la vulgarité. Ainsi que nous l'avons écrit, dans la *Revue* du 11 mars 1926 (et dans le *Sommelier* du 15 mars 1926, qui est l'organe professionnel de l'Union des Sommeliers de Paris), M. Carme avait tenu lui-même à dissiper cette légende de mauvais aloi, accrochée aux excellents crus du Languedoc, en disant « que certains crus de coteaux de la région méridionale avaient de très appréciables qualités marchandes et qu'il serait très facile de les introduire auprès de la meilleure clientèle bourgeoise ». Un négociant, aussi énergique qu'avisé, M. Passericux, de Narbonne, s'est emparé de cette idée, émanant de l'expert M. Carme, et a voulu la réaliser. Il y a réussi.

Il a réuni d'abord autour de lui un groupement de grands propriétaires terriens, ne produisant que des vins de choix et dont il est l'animateur intrépide. Le groupement Passericux, de concert avec le groupe Occitan qui est installé au cœur de Paris (41, boulevard des Capucines), a voulu conquérir la Capitale par son action vigoureusement régionaliste.

Celle-ci vient de s'affirmer avec plein succès. Le groupement avait exposé ses meilleurs vins du Languedoc, à l'Exposition des Vins de France qui s'est tenue au Palais de Glace, du mois de mai au mois d'août. Tous les étrangers, si nombreux à Paris, à cette époque de l'année, ont eu l'occasion de déguster nos vins, dont la saveur exquise restera à leur palais, quand ils seront de retour chez eux, et où, peut-être, ils finiront par avoir le dégoût du régime sec insipide qui leur est infligé. Espérons que l'Exposition des Vins de France, au Palais de Glace, aura fait d'eux les antiprohibitionnistes convaincus et acharnés.

Le groupement Passericux a obtenu à l'Exposition du Palais de Glace la médaille d'or, c'est-à-dire une des premières récompenses, pour les vins du Languedoc suivants :

Vins du Narbonnais. — Clos du Grand Quatourze, Château de Gaussam, Château de Massignon, Château de Montplaisir, Château de Lerrette, Château de Montedon, Château des Marmorières.

Vins du Minervois. — Château de la Redorte, Château de Cabezac, Château de Vergel, Château de Montrabech, Clos Combestremières, Clos Sainte-Geneviève, Clos Saint-Eugène.

Vins des Corbières. — Durban, Tuchan, Saint Jean de Barrou, Padern, Château de Cingle, Château de Cerame, Château de Donos, Château de Lastours.

Vins du Gard. — Clairette de Bellegarde, les Coteaux de Générac, le Clos Mirabeau.

Nous en passons, et des meilleures marques.

Désormais, ces crus sont classés et de nouveau nous faisons appel au concours si précieux de MM. les Sommeliers de Paris pour leur favoriser l'accès des grands restaurants où, malgré tout, tous les clients ne peuvent s'offrir une bouteille de vieux Pommard ou de Château-Yquem de 1906 à 200 francs (tarif actuel de ce grand cru).

C. Villemain.

Situation du vignoble du Midi. — L'exercice viticole 1925-1926 commence à toucher à peu près à sa fin en ce moment (10 septembre) ; mais la campagne commerciale n'est pas encore complètement terminée ; les Bourses viticoles de Perpignan, Narbonne, Carcassonne, Lézignan, Béziers, Montpellier, Nîmes, ont à peu près retrouvé ces jours derniers leurs caractéristiques antérieures de résistance et de fermeté. Aux réalisations de ventes obligatoires, aux dates des 16 au 26 août, qui avaient entraîné un déplacement dans les cours, en orientant ces derniers vers une marche dégressive, succède, depuis une huitaine, une petit redressement dans les prix. Les Marchés se sont ressaisis, et même certaines gammes de vin, remontent très lentement la pente.

Une reprise d'affaires se manifeste, elle s'effectue presque automatiquement sur toutes les places vinicoles méridionales. La reprise en vins vieux (de 1925) est aidée par de nombreuses demandes de négociants de l'extérieur, qui avouent enfin que leurs stocks faiblissent, et qui admettent que les nouvelles des vignobles des régions du Centre et de l'Ouest de la France, font supposer une réduction de récolte assez importante pour 1926.

L'orientation actuelle des Bourses vinicoles du Midi permet de laisser espérer une clôture de fin d'exercice fort satisfaisante. Les prix de 12 à 12 fr. 50 et de

12 fr. 75 à 13 francs le degré se fixent ; la rareté en disponible des vins vieux finira par leur faire acquérir une plus-value.

Les ventes effectuées sur les différents Marchés se sont enregistrées sur les bases suivantes :

Sur la place de Béziers : Cave de 10°2 à 125 francs, Cave de 10° à 122 francs, Cave de 10°1 à 128 francs, Cave de 9°2 à 120 francs.

Sur la place de Narbonne : Cave de 9°5 à 124 francs, Cave de 10°4 à 130 francs, Cave de 10°2 à 128 francs, Cave de 9°3 à 125 francs.

Les transactions en raisins sur souches (récolte 1926) étaient assez rares ; au 1er septembre, le commerce recherchait les caves de 10 à 12 degrés (en vins rouges) ; les vignerons ne sont guère disposés à céder ; toutefois, signalons la vente de la Cave V... 2.000 hectolitres, dans les Corbières, 10 degrés garantis, traitée au prix de 11 francs le degré.

Les vins rosés seraient demandés pour l'exercice 1926-1927, citons la vente en vins rosés, 10 à 12.000 hectolitres, près Béziers, sur la base de 11 francs le degré.

A. Cairel.

Les pluies en septembre. — Du 1er au 3 septembre, les vignobles méridionaux ont été copieusement arrosés sur une très vaste étendue de nos quatre départements viticoles de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, des Pyrénées-Orientales. La pluie, si impatiemment attendue, a fini par tomber et un beau temps a suivi. Malheureusement, presque toute la région méridionale a été très éprouvée par des orages violents, et par quelques inondations sur plusieurs points du département de l'Hérault ; les dégâts aux vignobles sont importants dans cette région, surtout dans le Bitterois et quelques communes du Gard et de l'Aude; le rendement en sera d'autant amoindri, car l'on devra abandonner les raisins limonés ou pourris.

A. Cairel.

Foires commerciales de l'Ouest à Nantes. — M. Gaston Doumergue, Président de la République, et M. Poincaré, Président du Conseil, viennent d'accepter la haute présidence des grandes « Foires Commerciales de l'Ouest », qui se tiendront à Nantes en avril 1927, prouvant ainsi tout l'intérêt qu'ils témoignent à cette importante manifestation.

Marine nationale : adjudication à Rochefort. — L'adjudication de 1.500 hectolitres de vin rouge à 9°, qui devait avoir lieu le 19 août, est reportée au 23 septembre 1926.

Aucune modification n'a été faite au cahier des charges, seul le délai de livraison est porté à un mois à compter de la notification du marché.

Semaine Internationale de Motoculture d'Automne 1926, organisée en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de la Guerre, à Versailles (ferme du Haut-Buc), du 5 au 10 octobre 1926, par la Chambre Syndicale de la Motoculture de France et la Chambre Syndicale du Matériel de Motoculture.

Une partie des terrains sera réservée aux essais prévus par l'arrêté ministériel du 11 juin 1925, concernant une Exposition de Tracteurs et Moteurs agricoles fonctionnant à l'essence ou au gaz pauvre (gazogène à charbon de bois ou à bois), appareils spéciaux pour la vigne et pour la culture maraîchère ; camions militaires fonctionnant au gaz pauvre, appareils mobiles pour la carbonisation du bois ; appareils de labourage électrique, appareils d'abatage mécanique du bois, appareils de drainage mécanique.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (rive gauche) et le terrain de l'Exposition à Buc.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 30, avenue de Messine, Paris (8e). Téléphone : Laborde 24-94.

Bibliographie

Problèmes pratiques sur la Vinification, par L. et R. Mathieu. 1 volume broché in-16. Prix : 5 fr. (Poste recommandé : 6 fr.) Etranger : 7 fr. 90. En vente 3, avenue Joannès, Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil groupant 52 problèmes numériques concernant les prévisions d'achat avant la vendange, la chaptalisation, le vinage, les mutages au soufre, à l'alcool, la concentration, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc...

Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème type correspondant.

En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent parfois les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

*
* *

Le Prunier d'Ente, brochure in-8, prix : 2 fr. Imprimerie Demeaux, Marmande (Lot-et-Garonne).

En consacrant au Prunier d'Ente une étude d'ensemble, au cours de laquelle sont mises en relief les méthodes traditionnelles de culture de cet arbre et les modes usuels de séchage de ses fruits, M. Charles Lefèvre, président du Syndicat agricole de Marmande, permet en son style séduisant d'apprécier combien est spécialisée la production de cette prune d'Agen dont la qualité défie toute comparaison, mais provoque une ruineuse concurrence par substitution ou mélange de pruneaux d'origines différentes.

La production de la « Prune d'Agen » est limitée au Lot-et-Garonne et régions similaires des départements limitrophes. Climat et terroir se complètent, la variété est bien définie, Robe Sergent. Culture et taille sont particulières, la récolte, la préparation par cuites progressives avec triages successifs pour aboutir à la régularité d'étuvage et au lustrage qui donne au fruit son brillant, constituent autant de pratiques traditionnelles caractérisant l'origine.

La Prune d'Agen est donc, elle aussi, un de ces produits inimitables des cultures françaises auquel doit s'appliquer la protection légale de l'identité d'origine (11 juillet 1906).

Le groupement défensif faisant jusqu'ici défaut pour mettre en œuvre cette législation, M. Lefèvre en propose la création. Sa brochure en justifie le bon droit, ses articles complémentaires dans le bulletin du Syndicat agricole de Marmande en exposent les raisons et en préparent la constitution (numéros 7 et 8, 1926). Ce Syndicat a été définitivement constitué à Agen le 8 août et M. Ch. Lefèvre en a été élu président.

Initiateur et animateur de vingt œuvres de progrès professionnel et de défense corporative, M. Charles Lefèvre rend encore à la région qui lui doit tant déjà un de ces inestimables services bénéficiant autant au pays qu'aux producteurs eux-mêmes.

Il réalise ainsi un admirable apostolat économique et social dont son initiative en faveur de la prune d'Agen sera, entre autres, après sa fondation de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest, une des fécondes étapes pour notre région.

Rachel Séverin,
Rédacteur de la Revue Agricole, Viticole et Horticole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8 de 2 fr. » à 2 fr. 20 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 460 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 700 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 600 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 500 à » fr. ; Gros plant 1925, 1er choix 9° : 400 fr. ; 2e choix : 325 francs. Muscadet supérieur 1924, » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré. Achats sur souches : vin rouge et rosé 8 à 9 fr. le degré. Vin blanc de 9 à 10 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (13 septembre).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 12 fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (7 septembre). — Vins rouges 1925, enlèvement avant vendanges, logés, de 8° à 11°, de 96 à 130 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 12 fr. à » fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, » à » fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (10 septembre). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 12 fr. à 12 fr. 75 le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à 13 fr. ». Trois-six de vin, 86°, » à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » francs.

Pézenas (11 septembre). — Vins rouges 1925, logés, 12 fr. à 12 fr. 50 le degré ; Vins, rosés, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois : — Marché d'Olonzac du 12 septembre 1926.

Récolte 1925, de vins du Minervois 13 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (11 septembre). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 96 à 137 francs. Alcools, trois-six vin, de 86° à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (11 septembre). — Vins rouges, récolte 1925, 12 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Trois-six de vin à 86°, » francs. Pas de cote.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 223 fr. 00 à 229 fr. 00 ; orges, 140 fr. à 146 fr., escourgeons, 132 fr. à 136 fr. ; maïs, 133 à 140 fr. » ; seigle, 173 à 180 fr. ; sarrasin, 158 fr. à 160 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 108 fr. à 120 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 176 fr. 35. — Buenos-Ayres, 168 fr. 57. — Chicago, 165 fr 99. — Sons, 73 fr. 00 à 88 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 80 à 120 fr. ; jaune commune, de » à » fr. ; Saucisse rouge, de 80 à 110 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 75 fr. — St-Malo, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 130 à 170 francs ; paille d'avoine, de 120 à 160 fr. paille de seigle, 130 à 170 fr. ; luzerne, 330 à 400 fr. ; foin, 310 à 345 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 154 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 143 fr. (Marseille) ; palmistes 104 fr. 00 ; de coprah, 131 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte, Trois-six Midi à 86° 730 à 750 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 337 fr. » à 338 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 13 fr. 70. — Moutons, 4 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 15 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 10 fr. 40 ; sylvinite riche 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 10/17 à £ 11/2 les 100 kg. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 203 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. » — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 360 à 400 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. Pêches Midi, de 500 à 1.000 fr. — Raisins Midi blancs, de 400 à 1.000 fr. ; raisins noirs, de 300 à 600 fr. les 100 kilos. — Reines-Claudes, de 300 à 700 fr. — Pommes communes, de 150 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 40 à 70 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 350 à 450 fr. les 100 kg. — Champignons, 600 à 1.500 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. — Epinards, 100 à 130 fr. les 100 kg. — Pois verts de Paris, 150 à 250 fr. — Laitues 40 à 80 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 100 à 280 fr. le cent. — Tomates de Paris, de 100 à 140 fr. les 100 kilos. — Haricots verts de Paris, de 80 à 380 fr. — Poireaux, 140 à 250 fr. les 100 bottes. — Oignons, 125 à 175 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 800 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 30 à 115 fr. le cent. — Amandes vertes, 400 à 500 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 5 au samedi 11 septembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	14 »	17. 5	»	.... 5....	25 »	17 »	21 »	22
Lundi.....	» »	12 »	» »	»	.... 6....	27 »	18 »	22. 5	»
Mardi.....	25 »	18 »	21. 5	»	.... 7....	29 »	15 »	22 »	»
Mercredi..	23 »	17 »	20 »	»	.... 8....	27 »	13 »	20 »	»
Jeudi.....	24 »	12 »	18 »	»	.... 9....	30 »	12 »	21 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....10....	» »	» »	» »	»
Samedi....	30 »	14 »	22 »	»	....11....	31 »	19 »	25 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	28 »	14 »	21 »	»	.... 5....	27 »	17 »	22 »	»
Lundi.....	28 »	14 »	21 »	»	.... 6....	» »	16 »	» »	24
Mardi.....	27 »	14 »	20. 5	»	.... 7....	» »	20 »	» »	»
Mercredi..	26 »	16 »	21 »	»	.... 8....	29 »	19 »	24 »	»
Jeudi.....	24 »	11 »	17. 5	»	.... 9....	28 »	19 »	22. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....10....	» »	» »	» »	»
Samedi....	29 »	11 »	20 »	»	....11....	28 »	18 »	23 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	26 »	18 »	22 »	2	.... 5....	24 »	14 »	19 »	»
Lundi.....	27 »	18 »	22. 5	4	.... 6....	26 »	12 »	19 »	»
Mardi.....	27 »	14 »	20. 5	»	.... 7....	21 »	14 »	17. 5	»
Mercredi..	26 »	13 »	19. 5	»	.... 8....	24 »	10 »	17 »	»
Jeudi.....	26 »	9 »	17. 5	»	.... 9....	27 »	13 »	20 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....10....	» »	» »	» »	»
Samedi....	31 »	14 »	22. 5	»	....11....	31 »	18 »	24. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	25 »	18 »	21. 5	7	.... 5....	24 »	12 »	18 »	»
Lundi.....	27 »	14 »	20. 5	4	.... 6....	25 »	12 »	18. 5	»
Mardi.....	29 »	16 »	22. 5	»	.... 7....	28 »	17 »	22. 5	»
Mercredi..	30 »	16 »	23 »	»	.... 8....	22 »	10 »	16 »	»
Jeudi.....	29 »	16 »	22. 5	»	.... 9....	25 »	12 »	18. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....10....	» »	» »	» »	»
Samedi....	29 »	16 »	22. 5	»	....11....	» »	15 »	» »	»

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.